

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Nieder-Sächsisches Koch-Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regeln

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 169. Cardemom-Suppe.

urn:nbn:de:gbv:45:1-11242

Regula 167.

Kümmel - Suppe.

Man macht ein gutes Theil gerieben Brodt, fein oder grob, wie man es verlanget, solches mit wenigem Wasser und ein Stück Butter etwas dicke gekocht, und denn durchgestrichen, denn Wein, Zucker, Zimmet, Corinten und ein Stückchen ganze Citronschalen daran gethan, und damit durchgekochen lassen, denn nach Proportion der Suppe solche mit einigen Eyerdottern abgerührt und angerichtet. Item: Mit Bier auch also.

Regula 168.

Citron - Suppe.

Man kocht Weißbrodt in Wasser und mit einem Stückchen Butter, daß es ziemlich dick wird, und denn durch einen feinen Durchschlag gerieben, denn Wein, Zucker und fein geriebene Citronschalen daran gethan, damit durchgekocht, und denn mit Eyerdottern abgerührt, so ist es recht.

Regula 169.

Cardemom - Suppe.

Wird eben so wie die vorhergehende Citronsuppe gemacht, nur daß man etwas viel gestoßenen Cardemom und etwas Zimmet nebst der geriebenen Citronschale daran thut, und wenn man es zuletzt mit den Eiern abrührt, so kann man das Weiße mit dazu nehmen, denn mit einer Ruthe wohl geschlagen, daß es schäumt, und dann auf geröstete Semmelscheiben angerichtet.

Regula

Regula 170.

Citronsuppe, oder Citron-Creme mit Wein,
so man kalt giebt.

Man schlägt 12 Eyer mit weiß und gelb in einen Topf, denn von drehen Citronen die Schalen fein abgerieben, den Saft rein ausgedrückt und solches zusammen zu den Ehern gethan, aber die Kerne müssen nicht mit hinein kommen, denn auch ein Maßel Wein, Zucker so viel, daß es süß genug wird, und ein wenig gestoßenen Cardemom; dieses denn mit einer steifen Ruthe auf dem Feuer immer geschlagen, bis es ganz sämig und dick wird, denn gleich aufgegossen, worin man es haben will, sonst kaset oder rinnet es. Man kann es anstatt einer Suppe oder auch sonst geben, wie man will, es ist recht schön.

Regula 171.

Reißblumen, oder Reismehl in Formen.

Man nimmt zu einem Pfund Reismehl ohngefähr eine Kanne Milch, die Milch setzt man zum Feuer, daß sie kochend wird, das Reismehl rührt man mit ein wenig Milch und Rosenwasser klein, und rührt es denn allmählig in die kochende Milch, und gleich ein wenig Salz, Zucker und von einer Citron die Schale abgerieben, dazu gethan, auch kann man gleich anfangs in die Milch ein Stückchen ganzen Zimmet thun und solches hernach wieder heraus nehmen, denn fleißig rühren, bis es gar und dick ist, daß es ja nicht anbrennt, und denn gleich in steinerne Formen, welche man vorher naß machen muß, eingefüllt

R

und